



# Carte

2026



Les Délices

---

TRAITEUR

# Nos Cocktails

---

## **6 pièces par personne**

*(boisson incluse)*..... **18 €**

**3 canapés froids :** Naturel de Bayonne, mini crêpe de crabe à l'aneth, wrap aux petits légumes, wrap crémeux de la mer, saumon frais au sel noir fumé, crevette sur son caviar de tomate.

**3 canapés chauds :** Brochette antillaise, crop'tin, allumette au pesto, croustillant de Francfort, mini bouché pommes/raisins.

**Boissons :** Crémant, cocktail des îles, kéfir, jus de fruit, eau plate et gazeuse.

## **9 pièces par personne**

*(boisson incluse)*..... **22,50 €**

**5 canapés froids :** Magret de canard fumé aux 5 baies, St Jacques au coucher du soleil, canapé « végétan » duo tomate/olive, assortiment de verrines, incluant les canapés de la formule 6 pièces.

**4 canapés chauds :** Assortiment de canelés, croustillant de gambas, samoussas de légumes « végétan », accras de morue, trilogie de financiers dont un « végétan », incluant les canapés de la formule 6 pièces.

**Boissons :** Crémant, cocktail des îles, cocktail péruvien, kéfir, jus de fruit, eau plate et gazeuse.

*L'ensemble de nos cocktails comprend : le service, le nappage, les serviettes, les verres ainsi que les mange-debout.*



# Nos Ateliers Culinaires

---

**Réductions sucrées..... 5,90 €**

**3 pièces :** Macaron, mini cannelé, éclair café, tarte au citron, croustillant de fraise, moelleux au amande, choux a la crème, Opéra, mousseline de noisette, éclair chocolat, croquantin café.

## Plancha

5,90 €

Brochette de volaille  
à la provençale,  
mini boudin créole

9 €

Brochette de St Jacques,  
gambas marinées  
citron et tomate

## Bar à huitres

5,30 €

Huître « Cancalaise »  
et ses accompagnements

## Terre

7,90 €

Assortiment de toast  
foie gras et magret fumé  
de canard

Jambon Serrano  
à la découpe





## *Nos Apéritifs Assis*

---

6,90 €

Assortiment de 3 mises en bouche

Fantaisie de saumon fumé à l'aneth

8,50 €

Croustillant de foie gras et pommes caramélisées

Carpaccio de St Jacques exotique



# Nos Entrées

12,90 €

Valse de saumon fumé et son trio de légumes

Déclinaison végétale

*Crumble de légumes confits, finger noix de cajou, gaspacho de betterave, mini tomate et sa tapenade d'olive*

14,90 €

Balade dans le Périgord

*Foie gras et pommes caramélisées, éventail de canard fumé, mesclun de salade au balsamique, gésiers confits, tomate cerise et son pain toasté*

Voyage autour du monde

*Raviole de crevettes, verrine exotique, trilogie de St Jacques aux épices et brochette de cabillaud fumé*

15,90 €

Frivolité océane

*Cassolette de langoustine, brochette de Gambas et St Jacques, bobine de saumon fumé à l'aneth et son croustillant de bar*

Rencontre Terre et Mer

*Noix de St Jacques à l'aneth et vinaigrette de framboise, médaillon de foie gras mi cuit, saumon fumé et sa chantilly petits légumes et croustade de volaille*



## *Nos Poissons Chauds accompagnés de leurs légumes*

---

14,30 €

Mille-feuille de saumon grillé et son lingot de légumes

Croustillant de lieu jaune au paprika sur ses algues vertes



16,50 €

Filet de bar et gambas snackées  
à la liqueur exotique

Corolle de St Pierre  
au coucher du soleil

17,20 €

Filet de sole aux écrevisses

Brochette de St Jacques et gambas

## *Nos idées Végans*

---

14,30 €

Salade sésame et raviole de petits légumes

Légumes en folies



# *Nos Trous Normands*

---

***Bénéficiaire de nos produits..... 3,90 €***

Promenade dans le verger  
(sorbet pomme verte & Calvados)

Manteau des neiges citronné  
(Sorbet citron & alcool Gin Fizz)

Mojito  
(Sorbet rhum brun, citron vert, menthe fraîche)

Cadence glacée de William's  
(Sorbet poire & alcool de poire)

Rêve exotique  
(Sorbet passion & Passoa)

***Vous fournissez l'alcool***

***.....2,90 €***

***Vous fournissez  
l'alcool et les sorbets***

***..... 1,70 €***

*Nous assurons le service de l'ensemble de ces offres.*





## *Nos Viandes Chaudes accompagnées de leurs légumes*



13,50 €

Suprême de pintadeau version sucré salé

Filet mignon de porc et sa corolle de légumes du soleil

14,30 €

Aiguillettes de canard au pommeau  
et sa briochette surprise

Médaille de pintadeau au foie gras  
et son mille-feuille de légumes

17,80 €

Magret de canard accompagné de sa rose

Filet de bœuf rôti et sa chips des sous bois

Pavé de veau déglacé au pastis



*Service cloché (supplément 2,65 €)*





# *Nos Fromages accompagnés de sa salade*

---

5 €

Couple de fromage

5,60 €

Trilogie fromagère

5,70 €

Croustillant de camembert et pommes caramélisées

Nid de chèvre chaud

7,10 €

Tour de France fromager





## Nos Desserts

7,40 €

au choix

### ***St Berthevin (Royal)***

Crèmeux chocolat, praliné croustillant  
et biscuit dacquois

### ***Poire Caramel (Saint Louis)***

Mousse caramel,  
poires et biscuit amandes

### ***Passion des bois***

Mousse passion, coulis de framboises  
et biscuit dacquois

### ***Exotique***

Crèmeux passion,  
mousse chocolat coulis de mangue  
et biscuit dacquois

### ***Belle Hélène***

Mousse chocolat, bavaroise vanille,  
morceaux de poires et biscuit dacquois

### ***Framboise des neiges***

Mousse chocolat blanc, coulis de  
framboises et biscuit moelleux

### ***Élodie (Trois chocolats)***

Mousse aux trois chocolats  
(noir, lait, blanc) biscuit chocolat  
et croustillant praliné

### ***Vanille Nougatine (Élysée)***

Mousse vanille aux éclats de nougatine,  
biscuit amandes

### ***Pomme caramel (Éclipse)***

Mousse caramel,  
pommes caramélisées  
et biscuit amandes

### ***Fraisier ou Framboisier (selon saison)***

Crème mousseline,  
génénoise et fraises ou framboises

***Farandole de desserts..... 8,50 €***

Assortiment de trois desserts et coulis

***Assiette gourmande..... 9 €***

Assortiment de deux desserts et  
chou ou macaron d'une pièce montée



# *Nos Boissons*

---

**Notre sélection de vins**  
(à volonté durant le repas) ..... **9,50 €**

Vin blanc	Vin rouge	Vin moelleux
		Coteaux du Layon ou
		Crémant
		(Supplément 2 €)

**Nos boissons sans alcool** ..... **4,50 €**  
Eau plate, eau gazeuse (bouteille en verre consignée),  
jus de fruits, Coca-Cola®

**Vous fournissez le vin** ..... **4,50 €**

**Vous fournissez le vin**  
**et les boissons sans alcool** ..... **5,30 €**  
Nous prévoyons les verres et assurons le service

**Si nous laissons les bouteilles**  
**sur la table lors du repas** ..... **2,10 €**

**Cascade de champagne**  
Crémant (bouteille 75 cl) ..... **20 €**  
Champagne (bouteille 75 cl) ..... **33,90 €**  
Votre pétillant ..... **3,50 €**

*Prise en charge du pétillant,  
montage de la pyramide, verres et serviettes,  
service des verres à vos convives*

*Nous assurons le service de l'ensemble de ces offres.*



# Nos Menus Alternatifs

## Enfant (jusqu'à 12 ans)

**Viande**  
Hamburger

**Dessert**  
Glace ou dessert chocolat  
(boisson incluse)

13,50 €

**Entrée**  
Salades composées

**Viande**  
Emincés de dinde  
accompagnés  
de pommes de terre

**Dessert**  
Glace ou dessert chocolat  
(boisson incluse)

17,50 €



## Prestataire

**Entrée**  
**Viande**  
accompagnée de légumes  
**Fromages**  
**Dessert**

30,20 €

## Consultez-nous

Végétariens  
Religieux  
Allergie  
Autres régimes

## — Formule n° 1 —

Livré 16,20 € • Servi 22,30 €

**Assortiment de salades  
composées**

**Salade piémontaise**  
*Salade, pomme de terre, œufs,  
tomates, cornichons, jambon  
blanc, mayonnaise*

**Salade orientale**  
*Blé, petits pois, maïs, thon,  
raisins de Corinthe, tomates,  
carottes, sauce légère*

**Salade alsacienne**  
*Choux, saucisses, lardons,  
brunoise de légumes, gruyères,  
sauce*

**Assortiment de charcuteries**  
*Jambon blanc, saucisson sec,  
andouille saucisson à l'ail,  
rillettes, terrine de campagne*

**Assortiment  
de viandes froides**  
*Rôti de porc et rôti de bœuf*

**Plateau de fromages**  
*Camembert, Brie,  
St Nectaire, Emmental*

**Dessert**  
*Grillé aux pommes*



# Nos Buffets Assis

## — Formule n° 2 —

Livré 19,50 € • Servi 25,70 €

### Assortiment de salades composées

#### Salade Carnaval

*Farfelle saumon, poivrons, courgettes, tomates, crevettes, basilic, sauce cocktails*

#### Salade parisienne

*Pommes de terre, emmental, œufs durs, saucissons, tomates, sauce persillée*

#### Salade fraîcheur

*Blé, quinoa, carottes jaunes, blanc de poulet, champignons, menthe, citron vert*

### Assortiment de charcuteries

*Jambon blanc, saucisson sec, andouille saucisson à l'ail, rillettes, terrine de campagne*

### Assortiment de poissons froids

*Saumon farci aux petits légumes  
Marbré du pêcheur*

### Assortiment de viandes froides

*Rôti de porc et rôti de bœuf*

### Plateau de fromages

*Camembert, Brie,  
St Nectaire, Emmental*

### Dessert

*3 réductions sucrées*

Supplément de réduction,  
– 0,85 € par pièce –

## — Formule n° 3 —

Livré 22,80 € • Servi 29,30 €

### Assortiment de salades composées

#### Salade normande

*Pomme de terre, oignons, bacon grillé, gésiers confits, pomme granny, éclats de noix*

#### Salade océane

*Perles marines thon, miettes de crabe, mirepoix de panais, tomates, jus de citron*

#### Salade Pastina

*Tagliatelle, saumon fumé,  
brunoise maraîchère,  
St Jacques, sauce*

### Assortiment exotique

*Ananas créole, tomate exotique,  
pamplemousse cocktail,  
moelleux d'artichaut, melon*

### Assortiment de poissons froids

*Mosaïque de poissons parfumée à l'aneth,  
saumon farci aux St Jacques*

### Assortiment de viandes froides

*Jambon à l'os, poulet et rôti de bœuf*

### Plateau de fromages

*Camembert, Brie, St Nectaire,  
Emmental, fourme d'Ambert, Chèvre*

### Dessert

*3 réductions sucrées*

Supplément de réduction,  
– 0,90 € par pièce –

Option éventail  
de charcuterie 2,30 €

*Accompagnements : pain, mayonnaise, moutarde, cornichons, beurre et chips.*

*Le prix servi n'est valable qu'après un déjeuner.*



# Nos Cocktails déjeunatoires et dinatoires

## — Formule —

22,30 €

### Assortiment de salades composées

#### Salade Coleslaw

*Blé, carottes, maïs, jambon, pois verts,  
champignons, vinaigrette*

#### Salade Marco Polo

*Pâtes, thon, saumon fumé, carotte, tomates confites*

#### Salade piémontaise

*Salade, pomme de terre, œufs, tomates, cornichons,  
jambon blanc, mayonnaise*

### Assortiment de toasts froids

#### Assortiment de savouris chauds

*Cassolettes de la mer  
Toasts chauds*

#### Navette de viandes froides

*Rôti de porc aux herbes fines  
Merveille de bœuf*

#### Assortiment de fromages

*Brie, Camembert, St Nectaire, Emmental*

#### Dessert

*3 réductions sucrées  
supplément de réduction 0,90 € par pièce*

#### En option :

*Plancha*

– Supplément 5,90 € –

*Brochette de volaille à la provençale,  
mini boudin créole*

– Supplément 9 € –

*Brochette de St Jacques,  
gambas marinées citron et tomate*

## *Nos Boissons*

---

***Notre sélection de vins rouges et rosés  
(à volonté durant le buffet)..... 7,40 €***

***Nos boissons sans alcool ..... 4,50 €***

Eau plate, eau gazeuse (bouteille en verre consignée),  
jus de fruits, Coca-Cola®, café

***Vous fournissez le vin ..... 2,10 €***

***Vous fournissez le vin  
et les boissons sans alcool.....4,75 €***

Nous prévoyons les verres et assurons le service.

## *Soupe à l'Oignon*

---

***Accompagnée de croutons  
et de gruyère râpé .....2,65 €***

Nous n'assurons pas le service de ce plat.



# Conditions particulières

## Nos prix

L'ensemble des prix affichés sont les prix à la personne à l'exception du prix d'une bouteille de champagne et de crémant pour la cascade.

## Repas

### Nous incluons

- la mise en place des couverts
- le services
- la vaisselle de qualité
- le pain
- le nettoyage des cuisines
- la remise en place de la salle entre le déjeuner le buffet

### Nous n'incluons pas

- la mise en place des tables
- les fleurs et plantes
- la décoration
- le nettoyage de la salle
- le rangement des tables
- les nappes et serviettes en tissus  
*(supplément de 3,45€/personne)*

## Buffet assis

### Nous incluons

- le services
- les verres, les assiettes et les couverts
- la mise en place des couverts
- le montage du buffet
- le nappage
- les serviettes

### Nous n'incluons pas

- la boisson

## Déjeunatoire et dînatoire

### Nous incluons

- le services
- le nappage cocktail
- les assiettes cocktail
- les verres
- les serviettes
- les guéridons

### Nous n'incluons pas

- la boisson

## Rétroplanning

- J- 18 mois voir plus tôt** —————> Je fixe ma date de mariage, je réserve mon lieu et mon traiteur
- J- 12 mois** —————> Je réalise mes premiers échanges avec le traiteur pour affiner mon projet (réalisation du devis). Je signe le devis (toujours ajustable) et verse un acompte de 400 €.
- J- 10 mois** —————> Je prends rendez-vous pour réaliser la dégustation du menu, j'ajuste ma demande (menu particulier).
- J- 15 j** —————> Je confirme le nombre d'invités et je transmets le plan de table.
- J- 1j** —————> Nous finalisons l'organisation du jour J et de l'éventuel lendemain.



# Conditions générales de ventes

## Préambule

Dans les présentes conditions générales de vente (« CGV »), « client » désigne toute personne physique ou morale passant commande d'une vente/livraison de marchandises et/ou de l'exécution d'une prestation de service à la société TRAITÉUR LES DELICES, société à responsabilité limitée ayant son siège social 16 Rue Jean Baptiste Robin 53940 Ahuillé, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Laval sous le numéro 985 154 491 (« TRAITÉUR LES DELICES »).

Les présentes CGV régissent l'intégralité de la vente/livraison de marchandises et/ou exécutions de prestation de services intervenant entre le client et TRAITÉUR LES DELICES.

Aucune condition non stipulée aux présentes CGV ne peut, sauf acceptation formelle et écrite de TRAITÉUR LES DELICES, prévaloir sur les CGV ni être opposable à TRAITÉUR LES DELICES.

Le fait pour TRAITÉUR LES DELICES ne pas se prévaloir de l'une quelconque des stipulations des CGV ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites stipulations.

Toute commande par le client implique son adhésion entière et sans réserve au CGV, à conditions qu'elles lui aient été préalablement communiquées.

## Article 1 - Commandes

Toute commande est définitivement enregistrée par TRAITÉUR LES DELICES après (i) réception de la fiche de réservation retournée par le client datée, signée et revêtue de la mention manuscrite « bon pour accord » et (ii) réception d'un versement de d'une somme de quatre cents euros (400€) à titre d'arrhes.

Toute commande effectuée à distance par le client offre à ce dernier un droit de rétractation de quatorze (14) jours. Pour exercer ce droit, le client doit faire parvenir à TRAITÉUR LES DELICES un formulaire dont le modèle figure en Annexe 1.

## Article 2 - Prix

Les prix pratiqués s'entendent toutes taxes comprises (TVA à 10 % et TVA à 20 % pour les boissons alcoolisées) et sont valables jusqu'en décembre 2025. Ceux-ci sont susceptibles d'être modifiés en fonctions des conditions économiques (taux de TVA et/ou inflation conduisant à une augmentation jusqu'à 5%). Les prix applicables étant alors ceux en vigueur le jour de la prestation.

## Article 3 - Nombre de convives

La confirmation du nombre exact de convives devra être confirmée par écrit au plus tard quinze (15) jours avant la prestation commandée. Ce nombre sera celui pris en compte pour l'établissement de la facture, sans que sa diminution ne puisse entraîner une réduction du prix définitif.

Pour toute augmentation de plus de 5 pour cent (5%) entre la date d'enregistrement définitif de la commande et la date de confirmation du nombre de convives, TRAITÉUR LES DELICES fera son possible pour assurer une prestation de qualité équivalente pour ces convives supplémentaires, sans obligation de résultat. Si le nombre de convives connaît une forte diminution (- 20%), TRAITÉUR LES DELICES s'autorise à appliquer un forfait de 200 €.

## Article 4 - Facturation / Paiement

La date de la facture est la date de vente/livraison et/ou exécution de la prestation de service.

Toutes les factures sont payables à échéance sans escompte. Le délai de paiement est fixé à trente (30) jours suivant la date de vente/livraison et/ou exécution de la prestation de service pour les professionnels et à soixante-douze (72) heures pour les particuliers.

Sauf cas contraire expressément prévu dans le devis/bon de commande, les factures sont payables par chèque de banque à l'ordre de TRAITÉUR LES DELICES ou par virement bancaire avec mention du numéro de facture dans les références du virement.

En cas de retard de paiement, une pénalité égale à trois (3) fois le taux d'intérêt légale sera exigible (article L441-10, alinéa, 12 du code de commerce). Toute somme non payée à sa date d'exigibilité produira de plein droit le paiement d'une indemnité forfaitaire de 40 euros dû au titre de recouvrement (article L441-10, alinéa, 12 du code de commerce et D.441-5 ibidem).

Les paiements ne peuvent en aucun cas faire l'objet d'une quelconque compensation sans l'accord écrit et préalable de TRAITÉUR LES DELICES.

## Article 5 - Personnel de service

Les prix tels que fixés dans les CGV, devis et lors de la confirmation de commande comprennent la mise à la disposition du personnel de service pendant une vacation telle que définie dans le devis.

Cette vacation comprend la mise en place et le service.

Au-delà de cette vacation, à savoir à compter d'une heure du matin, les heures complémentaires de service seront facturées en sus, sur la base de trente-cinq (35) euros par heure et par personne.

## Article 6 - Installations

Nos prix sont applicables uniquement en considération de lieux équipés de cuisine (four, piano, lave-vaisselle, chauffe assiette,...) en état de fonctionnement satisfaisant compte tenu de l'ampleur de la prestation commandée. A défaut, TRAITÉUR LES DELICES SERA en droit d'ajuster le devis et plus généralement le prix de la commande.

Les installations et équipements mentionnés au paragraphe ci-dessus, ainsi que tout espace dans lequel le personnel de TRAITÉUR LES DELICES sera amené à circuler, devront avoir une bonne tenue de propreté à l'arrivée de TRAITÉUR LES DELICES en vue du commencement d'exécution de sa prestation. Si tel n'est pas le cas, TRAITÉUR LES DELICES se réserve le droit d'annuler la prestation sans qu'aucune indemnité ne puisse lui être réclamée et sans qu'aucune marchandise ne puisse être reprise ni échangée.

## Article 7 - Matériel et prêt de matériel

Les incidents de casse, dégradation ou disparition du matériel, des objets laissés en dépôt ou confiés, sont à la charge du client si sa responsabilité et/ou celle de ses invités est avérée.

Si des incidents de cette nature sont le fait de l'exécution par TRAITÉUR LES DELICES de sa prestation TRAITÉUR LES DELICES en prendra la responsabilité.

En cas de prêt de matériel par TRAITÉUR LES DELICES au client les risques de casse, dégradation ou disparition du matériel, des objets laissés en dépôt ou confiés demeurent à la charge du client.

## Article 8 – Force majeure

TRAITEUR LES DELICES ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable en cas de manquement à ses obligations contractuelles résultant d'un événement constitutif de force majeure.

Outre les cas définis par la loi et la jurisprudence, la force majeure s'entend des événements suivants : incendie, inondation, tempête, tremblements de terre et autres catastrophes naturelles, pandémie, épidémie, guerre, émeutes et révolutions, grève, arrêts de travail ou autres mouvements sociaux au sein du personnel de TRAITEUR LES DELICES, occupations d'usines ou de locaux, décisions administratives, fait du prince, interruption des moyens de transport ou impossibilité d'approvisionnement en produits ou matières premières et plus généralement de tout événement échappant à notre contrôle.

En cas d'impossibilité de respecter tout ou partie de nos obligations du fait d'un cas de force majeure, TRAITEUR LES DELICES informera le client dans les meilleurs délais.

TRAITEUR LES DELICES pourra alors, selon les circonstances, soit annuler la commande, soit en suspendre l'exécution sans indemnité due.

## Article 9 - Limitation de responsabilité

Tout convive mineur se trouve sous la responsabilité de ses parents / tuteurs / accompagnateurs.

TRAITEUR LES DELICES ne saurait être tenu pour responsable du comportement de l'un quelconque des convives. TRAITEUR LES DELICES n'est chargé d'aucune mission de surveillance des convives, sous quelque aspect que ce soit et en particulier vis-à-vis de leur consommation d'alcool.

TRAITEUR LES DELICES n'est en aucun cas responsable des effets personnels du client ni des convives et à ce titre ne saurait voir sa responsabilité engagée en cas de perte, dégradation, disparition, vol, casse desdits effets. Il appartient au client de souscrire la couverture assurantielle nécessaire relative aux effets personnels du public qu'il reçoit.

## Article 10 - Modification-annulation

Pour toute annulation partielle ou complète de commande faite par le client en dehors du délai de rétractation stipulé à l'article 1 des CGV, les sommes versées seront conservées par TRAITEUR LES DELICES. Toute annulation par TRAITEUR LES DÉLICIES de la prestation commandée, hors cas de force majeure, moins de 72 heures avant la date prévue, entraînera le remboursement des arrhes versées par le client, dans les conditions légales, à l'exclusion de toute autre indemnité.

## Article 11 - Litiges

Toute contestation et/ou réclamation sur la prestation fournie se sera plus prise en compte, passé un délai de 24 heures à compter de la date de l'exécution. Tout litige relatif à la validité et/ou l'interprétation et/ou à l'exécution du contrat sera, à défaut d'accord amiable entre le client et TRAITEUR LES DELICES (le client est à ce titre informé qu'il peut recourir au médiateur de la consommation), soumis aux tribunaux compétents.

Toute réclamation doit être envoyés à :

TRAITEUR LES DELICES 16 rue Jean Baptiste Robin 53940 Ahuillé

02.43.66.02.51 – e-mail: [contact@traiteurlesdelices.com](mailto:contact@traiteurlesdelices.com)

## Article 12 - Frais de déplacement

Un forfait de déplacement peut être demander en fonction du lieu de prestation.

## Article 13 - Droit de bouchon

Le droit de bouchon s'applique lorsque vous fournissez le vin. Le Traiteur Les Délices fournit les verres, la prestation de service de votre vin, le débarassage et la vaisselle

Date :

Signature :

## Annexe 1 - Modèle de lettre de rétractation

Lettre à adresser en recommandé avec accusé de réception à TRAITEUR LES DELICES.

Prénom et nom du client

Son adresse

Code postal - Ville

Destinataire : TRAITEUR LES DELICES - 16 rue Jean Baptiste Robin 53940 Ahuillé

(lieux) le ... (date de la lettre)

Madame, Monsieur,

Le ... (indiquez la date figurant sur le bon de commande), j'ai commandé ... (désignation de la prestation).

Conformément à l'article L. 221-18 du code de la consommation, je vous notifie ma décision d'exercer mon droit de rétractation.

En conséquence, je vous prie de bien vouloir me restituer au plus vite et au plus tard dans les 14 jours suivant la réception de la présente, la somme de ... euros que je vous ai versée lors de ma commande, ceci conformément aux dispositions de l'article L. 221-24 du code de la consommation.

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

Signature

---

---

# *Fiche de réservation*

---

---

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

Ville : .....

Tél. : .....

e-mail : .....

Date de réception : .....

Lieu de réception : .....

Type de réception : .....

Nombre convives : .....

Heure de réception : .....

Autres précisions : .....

.....

.....



*Les Délices*  
— TRAITEUR —

Denis FRÉMONT  
ORGANISATEUR  
DE RÉCEPTIONS



16, rue Jean Baptiste Robin  
53940 AHUILLÉ  
[contact@traiteurlesdelices.com](mailto:contact@traiteurlesdelices.com)  
02 43 66 02 51